

ディナー セゾンコース

Menu SAISON ¥8800税サ込 (¥7272税サ抜)

パンとご一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork rilette

アミューズブーシュ

Amuse-bouche

Hokkaido butter
北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

CHOOSE ONE

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとコンソメジュレ キャビア添え
Consomme jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

サーモンのマリネとじゃがいものプリニ セルベルドカニソース キャビア添え
Marinated salmon and potato blinis, caviar

フランス産 ホワイトアスパラガス トリュフヴィネグレットソース ポーチドエッグ添え
White asparagus with truffle vinaigrette and poached egg

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 金柑のジャム プリオッシュ添え
Foie gras terrine with kumquat jam

カナダ産 オマールエビとズワイガニのガトー仕立て 淡路島産 フルーツ玉ねぎのクーリ (+¥550税込)
Lobster and snow crab cake

CHOOSE ONE

健味鶏のパロティーヌ トリュフヴィネグレットソース
Chicken ballotine with truffle vinaigrette sauce

黒毛和牛のローストビーフ クルミのヴィネグレットソース
"KUROGEWAGYU" Roast beef

CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース
Confit of sweetfish with ravigote sauce

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース
White-meat fish poeled lobster sauce

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

CHOOSE ONE

どのメインディッシュにも追加可能
イタリア産ビアンケット(春)トリュフ
~最高級の香りをどうぞ~

1g + ¥660 (税込)

2g + ¥1100 (税込)

3g + ¥1600 (税込)

エゾ鹿とフォアグラのパイ包み焼き ポワヴレードソース
Ezo Venison and Foie Gras Pie with poivrade sauce

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース
Lamb selle roast

フランス産 ビゴール黒豚ロースのポワレ マスタードソース
Noir de Bigorre Pork poele Mustard Sauce

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース
Japanese beef fillet poele shallot sauce

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース
Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

黒毛和牛100%ハンバーグ フォンドヴォーとシェリーヴィネガーのソース
Kuroge-wagyu hamburg steak

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea